



各 位

NEWS RELEASE

2013年8月13日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

フィリピン観光省推薦！ミニストップで南国気分を味わおう！

「3種のトロピカルフルーツパフェ」新発売

～ フルーツの芳醇な香りを堪能できます～

ミニストップ株式会社(本部:千葉県千葉市 代表取締役社長:宮下 直行)は、2013年8月13日(火)より、国内のミニストップ店舗(2013年7月末現在:2,216店)において「3種のトロピカルフルーツパフェ(298円)」を発売いたします。

ミニストップにおける人気デザート定番フルーツ「マンゴー」と「ゴールデンパイナップル」に、南国を代表するフルーツ「パパイヤ」を加えた3種類のトロピカルフルーツを使用したパフェです。フルーツはすべてフィリピン産の果肉を使用。3種の果肉が色鮮やかにそれぞれの甘みと酸味を際立たせています。

ソースにはパッションフルーツの果汁も加えており、トロピカルな香りも楽しみながら、まさに“南国気分”でお召し上がりいただけるパフェです。

【商品概要】



商品名 : 3種のトロピカルフルーツパフェ

価格 : 298円(税込み)

エネルギー : 151Kcal

商品特徴 :

見た目の彩りも華やかな3種類のフルーツ「マンゴー」・「ゴールデンパイナップル」・「パパイヤ」は、すべてフィリピン産の果肉を使用。3種類の果肉を贅沢に味わっていただけるフルーツパフェです。

ソースにはマンゴーピューレとパイナップル果汁、さらにオレンジとパッションフルーツの果汁を加えることで、ほのかに酸味と爽やかさが感じられます。

《数量限定商品》

フローズンフルーツ使用

この件についてのお問合せ先は、

ミニストップ株式会社

社長室 コーポレートコミュニケーションチーム

043-212-6477

<http://www.ministop.co.jp>

AEON

木を植えています
私たちが暮らすために



(3種類のトロピカルフルーツパフェ 298円)

<マンゴー>

甘みと酸味のバランスが良いペリカンマンゴーを使用。追熟させることで、鮮やかな色・甘みが増しています。

ソースの秘密

マンゴーピューレとパイン、オレンジ、パッションフルーツの果汁を使用。マンゴーピューレには、果肉のペリカンマンゴーと相性のよい「アルフォンソマンゴー」を使用し、あえて果肉と別の品種にすることでさらに甘みや濃厚さを感じられます。

<パパイヤ>

あっさりとしたさわやかな味わいと鮮やかなオレンジ色の果肉が特徴の「レッドソロ」を使用。

<パイン>

甘みが強く香り高い品種の「ゴールデンパイン」を使用。

